

**Fruchtige
Tomatensuppe⁴**
*mit Mozzarella,
frischem Basilikum und Baguette*

7,2 €

6 Weinbergschnecken 11,8 €
*in Kräuterbutter
und Baguette*

Tagessuppe
mit Baguette

6,5 €

Beilagensalat 6,0 €
mit hausgemachter Vinaigrette

Ofenfrisches Baguette
*mit Kräuterbutter
oder Aioli*

4,5 €

Antipasti, ital. Art * 15,5 €
*mit frisch gehobeltem Parmesan
und Baguette (vegetarisch möglich)*

Bruschetta⁴
*Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
und Basilikumpesto
auf geröstetem Weißbrot*

9,5 €

Antipasti, ital. Art * 9,5 €
*-kleine Portion -
mit frisch gehobeltem Parmesan
und Baguette (vegetarisch möglich)*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Wir halten eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen bereit.

Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Möhren, roten Zwiebeln, Paprika und Mais.
Bitte wählen Sie Ihr Dressing - **Joghurt**, **Knoblauch** oder **Vinaigrette**.

Salat Nizza¹⁺⁴ *

18,9 €

der Klassiker, (vegetarisch möglich)

mit gekochtem Schinken, Käse, Oliven, Thunfisch, gekochtem Ei und Baguette

Salat Savoy

19,9 €

*mit frisch gebratener Putenbrust
und Baguette*

Salat Argentina

23,5 €

*mit Streifen vom frisch gebratenem argentinischem Rinderfilet,
gebratenen Champignons und Baguette*

Zusatzstoffe:

1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt

Wir halten eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen bereit.

*Irrtümer vorbehalten.*Umbestellungen & zusätzliche Serviceleistungen können zu Preisanpassungen führen.

Kräutergnocchi 19,5 €
in Blattspinatrahmsauce und Fetawürfel *vegetarisch*

Mediterrane Gemüsepfanne⁴ *vegetarisch, ohne Sour Creme vegan* 20,5 €
Gemüseauswahl der Saison und Risoleekartoffeln
in der Pfanne geschwenkt an Sour Creme

Champignon-Burger mit Sour Creme *vegetarisch* 22,9 €
Blattsalat, Tomaten, Essiggurke, Rotweinzwiebeln, Cheddarkäse an
Steakhousepommes donnerstags:
nur 19,99 €

Weitere vegetarische Gerichte sind in der Karte gekennzeichnet *

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchen-Nuggets 6 St. **mit Pommes Frites** 9,5 €

Schweineschnitzel 120 g **mit Bratkartoffeln** 10,5 €

Fischstäbchen 5 St. **mit hausgemachtem Kartoffelbrei** 9,5 €

Gern kochen wir Dein Wunschgericht. Sprich uns einfach an.

Weitere Empfehlungen für Kids von unserem Team !

Büsumer Küstenschmaus *

(vegetarisch möglich 14,0 €)

deftige Bratkartoffeln mit frischen Nordseekrabben und Spiegeleiern

24,5 €

Frisches norwegisches Lachsfilet

auf Bernaise-Knoblauchspinat an hausgemachtem getrüffelten Kartoffelpüree

27,5 €

Spaghetti Italia *

(vegetarisch möglich 15,0 €)

*mit frisch gegrillten Black-Tiger-Tiefseegarnelen,
Oliven, Knoblauch und frischen italienischen Kräutern*

25,5 €

Wir empfehlen einen Beilagensalat mit hausgemachter Vinaigrette

6,0 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Wir halten eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen bereit.

Hausgemachtes Kalbsschnitzel

24,9 €

an Steakhouse Pommes und Gurken-Radieschensalat

Clubteller

23,9 €

Schweinefilet, zart rosa gebraten, an Champignonrahm und Steakhouse Pommes

Steakpfanne Bootshaus

26,5 €

kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute

an Broccoli mit Sauce Bernaise und Steakhouse Pommes

Bootshaus-BURGER von **Angus-Beef**

22,5 €

mit hausgemachtem Bun, Salat, Gurke, Zwiebeln, Tomate, Bacon, Cheddar-Käse, BBQ-Sauce und Steakhouse Pommes

donnerstags:
nur 19,99 €

Frisch gebratene Rinderfiletspitzen

25,9 €

mit karamelierten Feigen in einer Rotwein-Cassisséesauce an Risoleekartoffeln

Rumpsteak je 100 g 11,5 €

mit hausgemachter Kräuterbutter

Filetsteak je 100 g 13,5 €

mit hausgemachter Kräuterbutter

Gern servieren wir Ihr Steak nach Wunschgewicht 100g , 200g oder 300g

Gewichtsangabe ist das Rohgewicht.

Serviertemperatur - Rare 48-52°C, Medium Rare (innen rosa) 52-55°C, Medium 55-59°C, Well Done 60-62°C

Beilagenauswahl

Steakhouse Pommes	4,4 €	Bernaise	3,9 €
Süßkartoffel Pommes	4,8 €	Pfeffersauce	3,9 €
Kroketten	4,5 €	Champignonrahmsauce	3,9 €
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	5,5 €	Rotwein-Cassisséesauce	4,0 €
Risoleekartoffeln	4,4 €	Hollandaise saisonal	3,9 €
Countrypatoes (Wedges)	4,4 €	Baguette	2,5 €
Kartoffelgratin	5,8 €	Ketchup	0,8 €
		Mayonnaise	0,8 €
Brocoli	4,5 €	Senf	0,6 €
gebratene Champignons	4,6 €	Kräuterbutter	1,8 €
mediterranes Pfannengemüse	6,0 €	Kräuterquark	1,8 €
Beilagensalat	6,0 €	Aioli	1,5 €
<i>mit hausgemachter Vinaigrette</i>		Sour Creme	1,5 €

Umbestellungen & zusätzliche Serviceleistungen können zu Preisanpassungen führen. Irrtümer vorbehalten

Vanilleeis

*im Rucola-Krokantmantel
an Eierlikör und Schlagsahne*

7,5 €

Café Caldo con Gelato

Espresso auf Vanilleeis

5,2 €

Mousse au Chocolat

mit Amarenakirschen

7,5 €

Zitronensorbet

auf Wodka im Glas serviert

6,8 €

Crème Brûlée

der Klassiker aus Frankreich

7,5 €

Dessert für „Sie“

Cappuccino & Cointreau frappiert

7,2 €

Dessert Bootshaus

lassen Sie sich überraschen ...

13,5 €

Dessert für „Ihn“

*Espresso
& Osborne im warmen Glas*

7,2 €

Oder mal einen... **COCKTAIL**

21:00 - 22:00 ist HAPPY HOUR